

SILVERCREST®



WAFFLE MAKER SWE 1200 C3

(GB)

WAFFLE MAKER

Operating instructions

(SI)

PEKAČ ZA VAFLE

Navodila za uporabo

(SK)

VAFĽOVAČ

Návod na obsluhu

(HU)

GOFRISÜTŐ

Használati utasítás

(CZ)

VAFLOVAČ

Návod k obsluze

(DE)

(AT)

(CH)

WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

IAN 280094

(HU)

(SI)

(CZ)

(SK)



(GB)

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

(SI)

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanim z vsemi funkcijami naprave.

(CZ)

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

(SK)

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

(DE) (AT) (CH)

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB	Operating instructions	Page	1
HU	Használati utasítás	Oldal	15
SI	Navodila za uporabo	Stran	29
CZ	Návod k obsluze	Strana	41
SK	Návod na obsluhu	Strana	55
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	69



Table of Contents

Introduction	2
Intended Use	2
Technical data	2
Items supplied	2
Appliance description	2
Safety instructions	3
Preparing the waffle iron	5
Baking waffles	5
Cleaning and care	6
Storage	6
Disposal	6
Kompernass Handels GmbH warranty	7
Service	8
Importer	8
Recipes	8

WAFFLE MAKER SWE 1200 C3

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. Retain these instructions for future reference. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Intended Use

This appliance is intended for baking waffles for household use. It is not intended for the preparation of other foods nor for commercial or industrial purposes.

Technical data

Voltage: 220 - 240 V ~,
50/60 Hz

Max. power
consumption: 1200 W



All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Items supplied

Waffle Maker

Operating manual

After unpacking, remove all packing materials or protective foils from the appliance.

Appliance description

- ❶ Operating lamp (red / green)
- ❷ Hand grip
- ❸ Control knob
- ❹ Cable retainer

Safety instructions

⚠ DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- ▶ Ensure that the appliance never comes into contact with water while the plug is inserted into a power socket, especially if you are using it in the kitchen and close to the sink.
- ▶ Ensure that the power cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- ▶ To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- ▶ Always disconnect the plug from the mains power socket after use. Simply switching the appliance off is not sufficient, as it remains under power for as long as the plug is inserted into the power socket.
- ▶ Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- ▶ Children must not play with the appliance.

WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ Very hot steam can escape when opening the lid. It is therefore best to wear oven mitts when opening the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance should not be performed by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- ▶ Children younger than 8 years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ Parts of the appliance will become hot during operation; you should hold the appliance only by the grip. The control knob can also become hot after the appliance has been in operation for a certain amount of time – therefore, it is best to wear oven mitts.



Caution! Hot surfaces.

ATTENTION! RISK OF FIRE!

- ▶ Baked foods can burn! For this reason you should never place the appliance under flammable objects, especially flammable curtains.
- ▶ Never leave appliance unsupervised while it is in use.

Preparing the waffle iron

Before taking the appliance into use check to ensure that the appliance, the power plug and the power cable are all in a serviceable condition and that all packaging materials have been removed.

- 1) First of all, clean the appliance as described in "Cleaning and Care".
- 2) Lightly grease the baking surfaces with oil that is suitable for baking. This will help better loosen any production residues perhaps remaining on the baking surfaces.
- 3) Heat the appliance briefly to the maximum temperature (Position 5) with the lid closed. For this, insert the plug into a mains power socket and slide the control knob ❸ all the way to the right.

NOTE

- On this first use the development of a light odour may occur, caused by production residues (a slight smoke development is also possible). This is normal and stops after a short time. Provide for sufficient ventilation. Open a window, for example.

The red operating lamp ❶ glows all the time when the plug is connected to a mains power socket.

The green operating lamp ❶ glows as soon as the programmed temperature has been reached.

- 4) Remove the power plug and, with the lid open, allow the appliance to cool down.
- 5) Clean the appliance again as described in "Cleaning and Care". The waffle iron is now ready for use.

Baking waffles

When you have prepared a batter that is intended for baking in waffle makers:

- 1) Heat the appliance with the lid closed. For this, insert the plug into a mains power socket and slide the control knob ❸ to position 3. The further you slide the control knob ❸ to the right, the darker the waffles will be baked.

NOTE

- Should you have prepared a low-fat dough, such as a quark dough, then lightly grease the baking surface with butter, margarine or an oil suitable for baking.

As soon as the green operation lamp ❶ glows, the appliance is hot!

- 2) Spread the batter evenly across the bottom baking surface. To determine the correct amount of batter, fill it with batter until the batter lightly touches the edge of the baking area. If necessary, increase or decrease the amount of batter used in the next waffle. Ensure that the batter does not run over the edge of the baking surface. Now close the lid.
- 3) You can open the lid to check the baking result after 2 minutes at the earliest. Opening the lid earlier will only tear the waffle.

The waffles are ready after about 3 minutes.

NOTE

- As the ideal level of browning is wholly dependent on personal taste and the constituency of the batter, the baking time can vary: Therefore, bake the waffles until your own desired level of browning has been achieved. You can determine the level of browning either by adjusting the control knob ❸ or through the baking time. In this way, the waffles can be baked from a golden yellow to a crispy brown.

When removing the waffles, be sure not to accidentally damage the coating of the baking surfaces. If you do, it will be harder to separate the waffles from the surfaces.

- 4) After baking the last waffle, remove the plug from the mains power socket and allow the appliance to cool with the lid up.

Cleaning and care

ATTENTION!

- ▶ Never open the casing of the appliance. There are no user-serviceable elements inside. When the casing is open, there is the risk of receiving a fatal electrical shock. Before cleaning the appliance, remove the power plug from the wall socket and allow the device to cool down completely. Risk of injury!

DANGER - RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

-  Under no circumstances may the components of the appliance be submerged in water or other liquids! There would be the risk of a fatal electric shock upon the next use of the appliance should moisture be present in the voltage conducting elements.

- First of all, clean the baking surfaces with a dry paper towel to soak up the grease residue.
- Then clean all surfaces and the power cable with a lightly moistened dish cloth. Always dry the appliance well before using it again.

ATTENTION!

- ▶ Do not use detergents or solvents. These could not only cause damage to the appliance, they can also leave traces that could be baked into the next waffles.

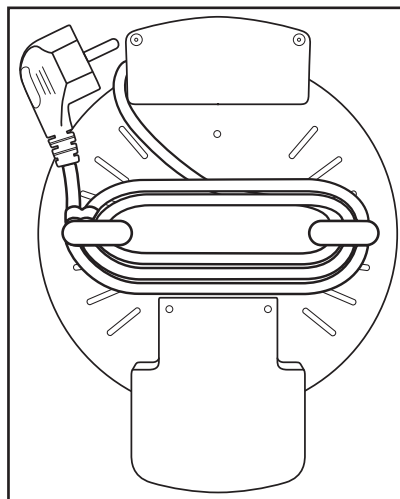
In the case of stubborn residues:

- NEVER make use of hard objects. These could damage the coatings of the baking surfaces.
- It is better to lay a wet dish cloth on the encrusted residues in order to soften them.

Storage

Allow the appliance to cool down completely before putting it into storage.

Wind the power cable around the cable retainer  on the underside of the appliance and secure the end of the cable with the clip.



Store the appliance in a dry location.

Disposal

 **Do not, under any circumstances, dispose of the appliance with household refuse. This appliance is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.**

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 280094

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Recipes

Basic batter

For approx. 20 waffles

250 g margarine or butter (soft)
200 g sugar
2 packets of vanilla sugar
5 eggs
500 g flour
5 g baking powder
400 ml milk

Close and heat up the waffle iron.

Scramble the eggs and stir in the sugar and the margarine or butter to form a smooth dough. Add the vanilla sugar. Now add the flour and baking powder, and stir in.

Lastly, add the milk bit by bit and stir in until the dough has a smooth, soft consistency.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Sour cream waffles

For approx. 8 waffles

200 g soft butter
150 g sugar
4 eggs
250 g sour cream or crème fraîche
300 g flour
100 g corn starch

Close and heat up the waffle iron.

Beat the butter, sugar and eggs into a foamy batter. Cut in the sour cream, then stir in the flour and corn starch.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Poppy seed and Amaretto waffles

For approx. 8 waffles

150 g soft butter
250 g flour
100 g marzipan
3 eggs
40 g poppy seed mix (ready-to-use product)
50 g sugar
100 ml Amaretto
40 ml cream

Close and heat up the waffle iron.

Whisk the eggs and stir in the sugar and the margarine or butter to form a smooth dough. Add the remaining ingredients and blend everything well. Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Chocolate waffles

For approx. 8 waffles

200 g soft butter
200 g sugar
4 eggs
150 g crème fraîche
80 g chocolate drops
200 g flour

Close and heat up the waffle iron.

Beat the butter with the sugar, eggs and crème fraîche until creamy. Stir in the chocolate chips and the flour.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Poppy seed waffles

For approx. 8 waffles

160 g soft butter
130 g sugar
3 eggs
100 g poppy seed mix (ready-to-use product)
200 g flour
5 g baking powder

Close and heat up the waffle iron.

Beat the butter with the sugar, egg and poppy seed mix to a foamy batter, then stir in the flour and baking powder.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Hazelnut waffles

For approx. 8 waffles

100 g finely ground hazelnuts
160 g soft butter
3 eggs
200 g flour
120 g sugar
40 ml milk

Close and heat up the waffle iron.

Stir the butter together with the eggs, milk, hazelnuts and flour.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Marzipan waffles

For approx. 8 waffles

2 sour apples

120 g marzipan

150 g soft butter

3 eggs

115 g sugar

1 heaped tsp cinnamon

290 g flour

1 tsp of baking powder

1/4 l milk

Icing sugar and cinnamon powder for dusting.

Peel, quarter, core and dice the apples. Cut the marzipan into small cubes.

Close and heat up the waffle iron.

Stir the butter, eggs, sugar and cinnamon into a foamy batter. Stir in the apple and marzipan pieces. Then stir in the flour, baking powder and milk.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Mix some icing sugar and cinnamon and dust the warm waffles with the cinnamon sugar.

Honey waffles

For approx. 8 waffles

150 g soft butter

3 eggs

270 g flour

200 g sugar

1 tsp of baking powder

1/4 l milk

6 tbsp honey

1 pinch salt

Icing sugar for dusting.

Close and heat up the waffle iron.

Stir the butter, honey, eggs and salt to a foamy batter; stir in the milk, then the sugar, flour and baking powder.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Place the finished waffles on a cooling rack and dust them with icing sugar while still warm.

White chocolate waffles

For approx. 8 waffles

150 g soft butter

3 eggs

150 g sugar

100 g grated white chocolate

250 g flour

1 tsp cinnamon

50 ml milk

Close and heat up the waffle iron.

Beat the butter with the sugar, eggs and cinnamon until creamy. Then stir in the milk, white chocolate and flour.

Place about 2 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Oatmeal waffles

For approx. 8 waffles

150 g soft butter

130 g sugar

3 eggs

100 g sour cream

1 small bottle of rum flavouring

75 g flour

75 g tender oatmeal flakes

Icing sugar for dusting.

Close and heat up the waffle iron.

Beat the butter with the sugar, eggs and sour cream and the rum flavouring until creamy. Then stir in the flour and oat flakes.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Place the finished waffles on a cooling rack and dust them with icing sugar while still warm.

Coconut waffles

For approx. 8 waffles

40 g desiccated coconut

150 g soft butter

180 g sugar

3 eggs

250 g flour

5 g baking powder

150 ml milk

1 g of lemon zest

Close and heat up the waffle iron.

Beat the butter with the sugar and eggs until creamy. Then stir in the lemon zest, flour, baking powder, the desiccated coconut and milk.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Banana waffles

For approx. 8 waffles

150 g soft butter

100 g sugar

3 eggs

2 bananas

150 g flour

5 g baking powder

Close and heat up the waffle iron.

Peel the bananas and cut them into small pieces.

Beat the butter with the sugar and eggs until creamy. Then mix in the banana pieces, flour and baking powder.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Cheese waffles

For approx. 8 waffles

80 g soft butter

200 g sour cream

250 g flour

100 g grated Parmesan cheese

200 ml milk

1 pinch salt

Close and heat up the waffle iron.

Knead the butter, sour cream, flour, Parmesan cheese and some salt into a smooth batter.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 3 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Tomato waffles

For approx. 8 waffles

5 eggs

100 g soft butter

1 tsp salt

8 tbsp butter milk

150 g flour

100 g tomatoes, dried and marinated in oil

3 stalks of basil

Close and heat up the waffle iron.

First separate the eggs. Beat the whites until stiff. Beat the yolks with the butter and salt until creamy. Then blend in the butter milk and the flour.

Drain the tomatoes and cut them into small pieces. Wash the basil and shake it dry. Pluck off the leaves and cut into small pieces. Stir the tomatoes and basil into the mixture, then mix in the egg white. Stir the batter occasionally so that the tomato pieces are distributed evenly.

Place about 3 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 4 minutes until golden brown.

Lay the ready waffles on a cake grill.

Potato waffles

For approx. 8 waffles

1 kg mealy cooking potatoes

4 eggs

100 g starch

100 g flour

8 tbsp. oatmeal flakes

4 tsp salt

1 sprig of rosemary

Peel, wash and finely grate the potatoes.

Close and heat up the waffle iron.

Stir the potatoes together with the eggs, oatmeal and some salt in a bowl. Mix in the flour and the starch. Plug the rosemary needles from the branch, chop them and stir them into the potato batter.

Place about 5 tablespoons of batter in the middle of each lower baking surface, and use a spoon to spread the batter to all sides.

Close the waffle iron. Allow each waffle to bake for about 5 minutes until golden brown. Lay the ready waffles on a cake grill.

Tartalomjegyzék

Bevezetés	16
Felhasználási cél	16
Műszaki adatok	16
Tartozékok felsorolása	16
Készülék leírása	16
Biztonsági utasítások	17
A gofrisütő előkészítése	19
Gofrisütés	19
Tisztítás és ápolás	20
Tárolás	20
Ártalmatlanítás	20
A Kompernass Handels GmbH garanciája	21
Szerviz	22
Gyártja	22
Receptek	22

GOFRISÜTŐ SWE 1200 C3

Bevezetés

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozólag. A termék használata előtt ismerkedjen meg a használati és biztonsági utasításokkal. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a terméket. Őrizze meg ezt a leírást. A készülék harmadik személynek történő továbbadásakor adja a termékhez valamennyi leírást is.

Felhasználási cél

Ez a készülék házi használatra alkalmas gofrisütésre használható. Nem alkalmas más élelmiszerek elkészítésére és nem használható kereskedelmi vagy ipari célokra.

Műszaki adatok

Feszültség: 220 - 240 V ~,
50/60 Hz

Max. teljesítményfelvétel: 1200 W



A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

Tartozékok felsorolása

Gofrisütő

Kezelési utasítás

Kicsomagolás után vegye le a készülékről az összes csomagolóanyagot és védő öntapadót.

Készülék leírása

- 1 működésjelző lámpa (piros / zöld)
- 2 kézi fogantyú
- 3 szabályozógomb
- 4 Kábelcsévélő

Biztonsági utasítások

VESZÉLY – ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS!

- ▶ Ügyeljen rá, hogy a készülék soha ne érintkezzen vízzel, miközben a hálózati csatlakozó a csatlakozóaljban van, különösen ha egy konyhában a mosogató helyiség közelében használja.
- ▶ Ügyeljen rá, hogy a hálózati kábel ne legyen vizes vagy nedves az üzemeltetés közben. Tárolja úgy, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.
- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetékét azonnal cseréltesse ki erre felhatalmazott szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
- ▶ Használat után mindig húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozó aljzatból. A kikapcsolás magában nem elegendő, mert a készülékben hálózati feszültség van, amíg a hálózati csatlakozó be van dugva a konnektorba.
- ▶ Ne használjon a készülék üzemeltetésére külső időkapcsoló órát vagy külön távirányítós rendszert.

FIGYELMEZTETÉS – SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal illetve tudással nem rendelkező személyek felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Gyermekeknek nem szabad a készülékkel játszani.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A fedél felnyitásakor forró gőz csapódhat ki. Ezért ajánlatos edényfogó kesztyűt használni.
- ▶ A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek, csak ha elmúltak 8 évesek és felügyelet mellett vannak.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy 8 évesnél kisebb gyermekek ne kerüljenek a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.
- ▶ A készülék bizonyos részei működés közben felforrósodhatnak, ezért csak a fogantyút fogja meg. Egy bizonyos működési idő elteltével a szabályozó gomb is felforrósodhat, ezért használjon inkább edényfogó kesztyűt.



Figyelem! A felületek forrók.

FIGYELEM! TŰZVESZÉLY!

- ▶ A pékáruk könnyen meg tudnak gyulladni! Ezért soha ne helyezze a készüléket gyúlékony tárgyak alá, különösen gyúlékony függönyök alá ne rakja.
- ▶ Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül üzemelni.

A gofrisütő előkészítése

Mielőtt üzembe helyezné a készüléket, győződjön meg róla, hogy a csatlakozó és a vezeték tökéletes állapotban vannak-e és hogy valamennyi csomagolóanyagot eltávolított-e a készülékről.

- 1) Elsőként tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás és ápolás” fejezetben leírtak szerint.
- 2) A sütőfelületet kenje meg vékonyan sütésre alkalmas olajjal. Így jobban oldódnak le a sütőfelületről a gyártásból esetlegesen visszamaradt anyagok.
- 3) Melegítse fel egyszer a készüléket csukott fedéllel a lehető legnagyobb fokozaton (5-ös helyzet). Ehhez dugja be a csatlakozót a dugaljba és tolja a szabályzógombot **3** teljesen jobbra.

TUDNIVALÓ

- Első használatkor a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhe kellemetlen szag keletkezhet (csekély füst is képződhet). Ez normális és rövid idő elteltével eláll. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről. Nyisson ablakot.

A piros működésjelző lámpa **1** addig világít, amíg a csatlakozó a konnektorbán van. A zöld működésjelző lámpa **1** akkor világít, ha a készülék elérte a beállított hőmérsékletet.

- 4) Ezután húzza ki a konnektorból a hálózati csatlakozót és hagyja a készüléket nyitott állapotban lehűlni.
- 5) Tisztítsa meg ismét a készüléket a „Tisztítás és ápolás” fejezetben leírtak szerint. Ezután a gofrisütő üzemképes.

Gofrisütés

Ha elkészítette a gofrisütőbe való tésztát:

- 1) Melegítse meg a készüléket lecsukott fedéllel. Ehhez dugja be a csatlakozót a dugaszoló aljzatba és fordítsa el a szabályzó gombot **3** 3-as helyzetbe. Minél inkább jobbra tolja a szabályzógombot **3**, annál sötétebbre sülnek a gofri.

TUDNIVALÓ

- Ha zsirban szegény tésztát készített, mint pl. túrót tartalmazó tésztát, akkor a sütőfelületet enyhén zsírozza ki sütéshez alkalmas vajjal, margarinnal vagy olajjal.

Amikor világít a zöld működésjelző lámpa **1**, a készülék forró!

- 2) Egyenletesen oszlassa el a tésztát az alsó sütőlapon. A helyes tésztamennyiség meghatározásához annyit tésztát töltsön bele, amíg az enyhén felér a sütőfelületek szélére. Amennyiben szükséges, növelje vagy csökkentse a tészta mennyiségét a következő gofrinál. Vigyázzon, hogy a tészta ne csurogjon le a sütőfelületről. Csukja be a fedelet.
- 3) Várjon legalább 2 percre, majd nyissa ki a gofrisütőt, hogy megnézzze, eléggé megsült-e már. Ha idő előtt nyitja ki a gofrisütőt, a gofri tésztája elszakadhat.

A gofri kb. 3 perc múlva készül el.

TUDNIVALÓ

- A sütési idő változhat, mivel a megsült gofri színe nagyban függ személyes ízlésünytől és a tészta fajtájától: ezért a gofrit addig süsse, amíg el nem érte a kívánt pirítási szint. A pirítás fokát vagy a szabályzó gombbal **3** vagy a sütési idővel határozhatja meg. Ily módon aranybarnára vagy akár ropogósra is sütheti.

Ha kiveszi a gofrit a sütőből, ügyeljen arra, nehogy véletlenül felsértse a sütőfelület bevonatát. Különben a megsült helyen sütéskor leragadhat a gofri.

- 4) Ha az utolsó gofri is megsült, húzzuk ki a hálózati csatlakozót a konnektorból és hagyjuk a készüléket kinyitva lehűlni.

Tisztítás és ápolás

FIGYELEM!

- Soha ne nyissa fel a burkolatát. A készülék háza belül semmiféle kezelőelem nem található. Áramütés okozta életveszély áll fenn, ha nyitva van a készülék háza. A készülék tisztítása előtt először húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból és hagyja lehűlni a készüléket. Fennáll annak a veszélye, hogy megégeti magát! Sérülésveszély!

⚠ VESZÉLY – ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS!

- ⚡ Semmi esetre sem szabad a készülék részeket vízbe vagy egyéb folyadékba mártani! Az elektromos áramütés életveszélyt okozhat az újbóli használatbavétel során, ha folyadék kerül a feszültségvezető részekbe.

- Használat után törölje meg a sütőfelületet száraz konyhai papírtörölkővel, hogy felitassa a visszamaradó zsírt.
- Ezután tisztítsa meg a sütő felületét és a hálózati kábelt egy enyhén nedves mosogatókendővel. Hagyja, hogy a készülék jól megszáradjon, mielőtt újra használja.

FIGYELEM!

- Ne használjon tisztító- vagy oldószert. Ez nemcsak a készülékben tenne kárt, hanem a visszamaradó tisztítószer a következő sütésnél rárakódna a gofrira.

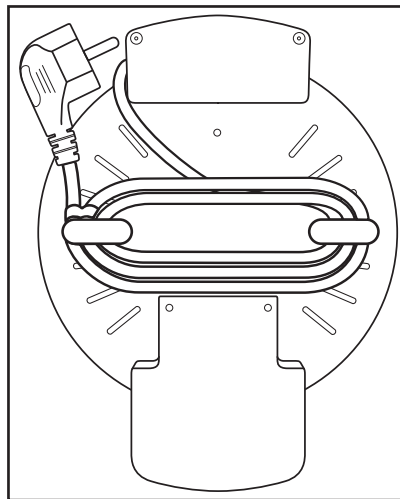
Ráégett ételmaradékok esetén:

- Semmiképpen ne használjon eltávolításukra kemény tárgyakat. Ezáltal megkarcolódhat a sütőfelület.
- Inkább azt javasoljuk, hogy tegyen egy vizes mosogatókendőt a ráégett részekre, hogy azok aztán jobban leváljanak.

Tárolás

Hagyja teljesen lehűlni a készüléket, mielőtt visszatenné a helyére.

Tekerje fel a hálózati kábelt a készülék alján lévő kábelcsévlőre ④ és rögzítse csipesszel a kábel végét:



Tárolja a készüléket száraz helyen.

Ártalmatlanítás



Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. A termékre az 2012/19/EU. irányelv vonatkozik.

A készüléket engedélyezett hulladékgyűjtő helyen vagy a helyi hulladéktisztító üzemnél tudja kidobni. Tartsa be az érvényes előírásokat. Kétségek esetén vegye fel a kapcsolatot a hulladékfeldolgozó vállalattal.



Valamennyi csomagolóanyagot juttasson el a környezetbarát hulladékhasznosítóhoz.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg az eredeti pénztári blokkot. Ez a dokumentum a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garancia feltétele, hogy a három éves garanciaidőn belül be kell mutatni a hibás készüléket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk) és röviden le kell írni, hogy miben nyilvánul meg a hiba és mikor történt.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejárat után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a kapcsolókhoz, akkumulátorokhoz, sütőformákhoz vagy üvegből készült alkatrészekhez hasonló, törékeny alkatrészek sérülésére.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (pl. IAN 12345).
- A cikkszámot az adattáblára gravírozottan, a használati útmutató címlapján (bal alsó része) vagy a termék hátoldalán, illetve az alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 0640 102785

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 280094

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Receptek

Alaptészta

Kb. 20 darabhoz

25 dkg margarin vagy vaj (puha)

20 dkg cukor

2 csomag vaníliás cukor

5 tojás

50 dkg liszt

0,5 dkg sütőpor

4 dl tej

Csukjuk le a gofrisütőt és melegítsük fel.

Keverjük össze a tojásokat és a cukorral, valamint a margarinnal/vajjal keverjük simára. Adjuk hozzá a vaníliás cukrot. Ezután adjuk hozzá a lisztet és a sütőport, majd keverjük el.

Végül fokozatosan keverjük bele a tejet, amíg sima és puha tésztát nem kapunk.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára.

Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

Tejfölös gofri

Kb. 8 darabhoz

20 dkg puha vaj

15 dkg cukor

4 tojás

25 dkg tejföl vagy Crème fraîche

30 dkg liszt

10 dkg étkezési keményítő

Csukjuk le a gofrisütő tetejét és melegítsük fel.

A vajat a cukorral és a tojásokkal keverjük habosra. Adjuk hozzá a tejfölt, majd a lisztet és az étkezési keményítőt.

Gofrinként tegyük kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára. Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

Mákos-amarettós-gofri

Kb. 8 darabhoz

15 dkg puha vaj
25 dkg liszt
10 dkg nyers marcipán
3 tojás
4 dkg darált mák (kész termék)
5 dkg cukor
100 ml amaretto
40 ml tejszín

Csukjuk le a gofrisütő tetejét és melegítsük fel. Verjük fel a tojásokat, majd a cukorral és a vajjal keverjük simára. Adjuk hozzá a többi hozzávalót és jól keverjük össze. Gofrinként tegyük kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk rá a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára. Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

Csokis gofri

Kb. 8 darabhoz

20 dkg puha vaj
20 dkg cukor
4 tojás
1,5 dl Crème fraîche (tejföl)
8 dkg csokicsepp (vagy egészen kis kockára vágott csokoládé)
20 dkg liszt

Csukjuk le a gofrisütő tetejét és melegítsük fel.

Keverjük ki habosra a vajat a cukorral, tojással és a tejföllel. Tegyük hozzá a csokicseppeket és a lisztet.

Gofrinként tegyük kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként süssük 3 perc alatt aranybarnára. Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

Mákos gofri

kb. 8 darabhoz

16 dkg puha vaj
13 dkg cukor
3 tojás
10 dkg darált mák (kész termék)
20 dkg liszt
0,5 dkg sütőpor

Csukjuk le a gofrisütő tetejét és melegítsük fel. Keverjük habosra a vajat a cukorral, a tojásokkal és a darált mákkal, majd keverjük hozzá a lisztet és a sütőport. Gofrinként tegyük kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára. Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

Mogyorós gofri

Kb. 8 darabhoz

10 dkg finomra őrölt mogyoró
16 dkg puha vaj
3 tojás
20 dkg liszt
12 dkg cukor
40 ml tej

Csukjuk le a gofrisütő tetejét és melegítsük fel.

Keverjük össze a vaját a tojásokkal, a tejjel, a mogyoróval és a liszttel.

Gofrinként tegyük kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára.

Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

Marcipános gofri

kb. 8 darabhoz

2 savanykás alma

12 dkg nyers marcipán

15 dkg puha vaj

3 tojás

11,5 dkg cukor

1 púpos tk. fahéj

29 dkg liszt

1 tk. sütőpor

2,5 dl tej

Porcukor és fahéjpor megszórni.

Hámozzuk meg, vágjuk fel négy darabba, magozzuk ki és daraboljuk apró kockákra az almát.

A marcipánmasszát is kockázzuk fel.

Csukjuk le és melegítsük fel a gofrisütőt.

Keverjük össze a vaját a tojásokkal, a cukorral és a fahéjjal. Keverjük hozzá az alma és a marcipán darabokat. Majd keverjük hozzá a lisztet, a sütőport és a tejet.

Gofrinként tegyük kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára.

Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

Keverjünk el egy kis porcukrot fahéjjal és szórjuk meg vele a még meleg gofrikat.

Mézes gofri

Kb. 8 darabhoz

15 dkg puha vaj

3 tojás

27 dkg liszt

20 dkg cukor

1 tk. sütőpor

2,5 dl tej

6 ek. méz

1 csipet só

Porcukor megszórni

Csukjuk le és melegítsük fel a gofrisütőt.

Keverjük habosra a vaját a mézzel, a tojásokkal és a sóval, keverjük hozzá a tejet, majd a cukrot, a lisztet és a sütőport.

Gofrinként tegyük kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc süssük alatt aranybarnára.

A kész gofrit helyezzük egy sütőrácsra és még melegen szórjuk meg porcukorral.

Fehér csokis gofri

Kb. 8 darabhoz

15 dkg puha vaj

3 tojás

15 dkg cukor

10 dkg reszelt fehér csokoládé

25 dkg liszt

1 teáskanál fahéj

50 ml tej

Csukjuk le és melegítsük fel a gofrisütőt.

Keverjük habosra a vaját a cukorral, a tojásokkal és a fahéjjal. Ezután keverjük hozzá a tejet, a fehér csokoládét és a lisztet.

Gofrinként tegyünk kb. 2 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára.

Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

Zabpelyhes gofri

kb. 8 darabhoz

15 dkg puha vaj

13 dkg cukor

3 tojás

10 dkg tejföl

1 kis üveg rumaroma

7,5 dkg liszt

7,5 dkg zabpehely

Porcukor megszórni.

Csukjuk be és melegítsük föl a gofrisütőt.

Keverjük habosra a vaját a cukorral, a tojásokkal, a tejföllel és a rumaromával. Majd keverjük hozzá a lisztet és a zabpelyhet.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára.

A kész gofrit helyezzük egy sütőrácsra és még melegen szórjuk meg porcukorral.

Kókuszos gofri

Kb. 8 darabhoz

4 dkg kókuszreszelék

15 dkg puha vaj

18 dkg cukor

3 tojás

25 dkg liszt

0,5 dkg sütőpor

150 ml tej

1 g reszelt citromhéj

Csukjuk le és melegítsük fel a gofrisütőt.

A vaját keverjük habosra a cukorral és a tojásokkal. Ezután keverjük hozzá a reszelt citromhéjat, a kókuszreszeléket, a sütőport és a tejet.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára.

Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

Banános gofri

Kb. 8 darabhoz

15 dkg puha vaj

10 dkg cukor

3 tojás

2 banán

15 dkg liszt

0,5 dkg sütőpor

Csukjuk le és melegítsük föl a gofrisütőt.

Hámozzuk meg és daraboljuk kis darabokra a banánokat.

A vajat keverjük habosra a cukorral és a tojásokkal. Majd keverjük hozzá a banánokat, a lisztet és a sütőport.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára. Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

Sajtos gofri

Kb. 8 darabhoz

8 dkg puha vaj

20 dkg tejföl

25 dkg liszt

10 dkg reszelt parmezán sajt

2 dl tej

1 csipet só

Csukjuk le és melegítsük föl a gofrisütőt.

Dolgozzuk össze sima tésztává a vajat, a tejfölt, a lisztet, a parmezán sajtot, a tejet és egy kis sót.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 3 perc alatt süssük aranybarnára. Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

Paradicsomos gofri

Kb. 8 darabhoz

5 tojás

10 dkg puha vaj

1 teáskanál só

8 ek. író (kefir vagy natúr joghurt)

15 dkg liszt

10 dkg aszalt, olajos paradicsom

3 szál bazsalikom

Csukjuk le és melegítsük föl a gofrisütőt.

Válasszuk szét a tojásokat. Verjük fel a tojásfehérjéket. Keverjük ki habosra a tojássárgát a vajjal és a sóval. Tegyük hozzá az írókat és a lisztet.

Csepegtessük le a paradicsomokat és daraboljuk apróra. Mossuk meg a bazsalikomot és száragassuk meg. Tépkedjük le a levelét és vágjuk fel apróra. A paradicsomot és a bazsalikomot keverjük a tésztához, utána pedig keverjük hozzá óvatosan a felvert tojásdobot. Keverjük meg közben a tésztát, hogy eloszlassuk a paradicsomdarabkákat.

Gofrinként tegyünk kb. 3 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét. A gofrit darabonként 4 perc alatt süssük aranybarnára. Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

Krumplis gőfri

Kb. 8 darabhoz

1 kg krumpli
4 tojás
10 dkg keményítő
10 dkg liszt
8 ek. zabpehely
4 tk. só
1 szál rozmaring

Hámozzuk meg a krumplit, mossuk meg és reszeljük finomra. Csukjuk le és melegítsük fel a gofrisütőt.

Keverjük össze a krumplireszeléket a tojásokkal, zabpehellyel és egy kis sóval. Keverjük hozzá a lisztet és a keményítőt. A rozmaringot tépdessük le a száláról, vágjuk apróra és keverjük a krumplis tésztába.

Gofrinként tegyük kb. 5 ek. tésztát az alsó sütőlapra, majd csukjuk le a gofrisütő tetejét.

Csukjuk le a gofrisütőt. A gofrit darabonként 5 perc alatt süssük aranybarnára. Az elkészült gofrit tegyük egy sütőrácsra.

Kazalo

Uvod	30
Namen uporabe	30
Tehnični podatki	30
Obseg dobave	30
Opis naprave	30
Varnostni napotki	31
Priprava pekača za vafle	33
Peka vaflejev	33
Čiščenje in nega	34
Shranjevanje	34
Odstranitev	34
Proizvajalec	35
Pooblaščen serviser	35
Garancijski list	35
Recepti	36

PEKAČ ZA VAFLJE SWE 1200 C3

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Ta navodila za uporabo so sestavni del vašega izdelka. Vsebujejo pomembne napotke za njegovo varnost, uporabo in odstranitev. Preden izdelek začnete uporabljati, si preberite vse napotke za njegovo varno uporabo. Izdelek uporabljajte samo na opisani način in le za navedena področja uporabe. Ta navodila dobro shranite. Ob predaji naprave tretji osebi zraven priložite tudi vso dokumentacijo.

Namen uporabe

Ta naprava je namenjena peki vafeljev v domačem gospodinjstvu. Naprava ni namenjena pripravi drugih živil in tudi ne uporabi v obrtnih ali industrijskih panogah.

Tehnični podatki

Napetost: 220 - 240 V ~,
50/60 Hz

Največja poraba
električne energije: 1200 W



Vsi deli te naprave, ki lahko pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

Obseg dobave

Pekač za vafle

Navodila za uporabo

Po razpakiranju z naprave odstranite vse embalažne materiale in zaščitne nalepke.

Opis naprave

- 1 Lučka indikatorja (rdeča / zelena)
- 2 Ročaj
- 3 Nastavitveni gumb
- 4 Navitje kabla

Varnostni napotki

NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Poskrbite, da naprava nikoli ne more priti v stik z vodo, dokler je električni vtič v vtičnici, še posebej, če jo uporabljate v bližini pomivalnega korita v kuhinji.
- ▶ Pazite, da se električni kabel med delovanjem nikoli ne navlaži ali omoči. Kabel speljite tako, da se nikjer ne zatika in da se ga ne da poškodovati na kak drugačen način.
- ▶ Poškodovane električne vtiče ali električne kable naj vam takoj zamenjajo usposobljeni strokovnjaki ali servisna služba, da se izognete nevarnostim.
- ▶ Po uporabi omrežni vtič zmeraj potegnite iz vtičnice. Izklop sam ne zadostuje, ker je naprava pod električno napetostjo, dokler je električni vtič priklopljen v vtičnico.
- ▶ Naprave ne uporabljajte z nikakršno zunanjo stikalno uro ali ločnim daljinskim sistemom.

OPOZORILO – NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Napravo lahko uporabljajo otroci od starosti 8 let naprej ter osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- ▶ Otroci se ne smejo igrati z napravo.

OPOZORILO – NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Pri odpiranju pokrova lahko uhaja zelo vroča para. Zato je pri odpiranju najbolje uporabljati prijemalke za lonec.
- ▶ Otroci ne smejo naprave čistiti ali je vzdrževati kot uporabniki, razen če so starejši od 8 let in dela izvajajo pod nadzorom.
- ▶ Otrokom, ki so mlajši od 8 let, približevanje napravi in priključni napeljavi ni dovoljeno.
- ▶ Deli naprave se pri uporabi lahko precej segrejejo, zato se dotikajte samo ročaja. Tudi nastavitveni gumb se lahko po določenem času obratovanja segreje – najbolje bo, da uporabite prijemalke za lonec.



Pozor! Vroča površina.

POZOR! NEVARNOST POŽARA!

- ▶ Živila, ki jih pečete, se lahko vžgejo! Naprave zato nikoli ne postavljajte pod gorljive predmete, še posebej ne pod gorljive zavese.
- ▶ Naprave nikoli ne pustite delovati brez nadzora.

Priprava pekača za vafle

Preden napravo prvič uporabite, se prepričajte, da so naprava, omrežni vtič in omrežni kabel v brezhibnem stanju in so vsi embalažni materiali odstranjeni z naprave.

- 1) Najprej očistite napravo, kot je to opisano v poglavju „Čiščenje in nega“.
- 2) Površine za peko rahlo premažite z oljem, primernim za peko. Tako boste lažje odstranili morebitne ostanke od izdelave na površinah za peko.
- 3) Napravo ob zaprtem pokrovu enkrat na kratko segrejte do maksimalne temperature (Položaj 5). V ta namen omrežni vtič vtaknite v vtičnico in nastavitveni gumb **3** potisnite čisto na desno.

NAPOTEK

- Pri prvi uporabi lahko zaradi ostankov od proizvodnje nastane rahel zadah (možen je tudi nastanek manjše količine dima). Ta je normalen in se čez nekaj časa porazgubi. Prosimo, poskrbite za zadostno prezračenje. Na primer tako, da odprete okno.

Rdeča lučka indikatorja **1** sveti, dokler je omrežni vtič v vtičnici. Zelena lučka indikatorja **1** sveti, kakor hitro je dosežena nastavljena temperatura.

- 4) Omrežni vtič ponovno potegnite ven in pustite, da se naprava odprta ohladi.
- 5) Napravo ponovno očistite, kot je to opisano v poglavju „Čiščenje in nega“. Po tem je pekač za vafle pripravljen za obratovanje.

Peka vafeljev

Ko imate testo za vafle pripravljeno:

- 1) Napravo segrejte, pokrov naj bo pri tem zaprt. V ta namen omrežni vtič vtaknite v vtičnico in obrnite nastavitveni gumb **3** v položaj 3. Čim dlje nastavitveni gumb **3** potisnete na desno, tem bolj zapečeni bodo vafli.

NAPOTEK

- Če ste pripravili testo z manj maščobe, na primer skutno testo, potem površine za peko rahlo premažite s primernim maslom, margarino ali oljem za peko.

Kakor hitro zasveti zelena lučka indikatorja **1**, je naprava vroča!

- 2) Testo enakomerno porazdelite po spodnji površini za peko. Da dosežete pravilno količino testa, dajte v pekač toliko testa, da se to rahlo dotika roba površine za peko. Po potrebi količino testa povečajte ali zmanjšajte pri naslednjem vafliju. Pazite, da testo ne steče čez rob površine za peko. Zaprite pokrov.
- 3) Pokrova ne odpirajte prej kot čez 2 minuti. Ko ga odprete, preverite rezultat peke. Prehitro odpiranje pokrova bi vafelj samo natrgalo.

Vafliji so gotovi čez pribl. 3 minute.

NAPOTEK

- Ker je idealna stopnja zapečenosti močno odvisna od osebnega okusa in vrste testa, se čas peke lahko razlikuje: zato vafle pecite tako dolgo, dokler ne dosežete zelene stopnje zapečenosti. Stopnjo zapečenosti lahko določite s prestavljanjem nastavitvenega gumba **3** ali na podlagi trajanja peke. Tako lahko spečete zlato rumene do hrustljivo rjave vafle.

Pri jemanju vafeljev iz pekača pazite, da se pomotoma ne poškoduje obloga površin za peko. V nasprotnem primeru se vafliji na tem mestu ne ločijo več tako dobro od podlage.

- 4) Po zadnjem vafliju omrežni vtič potegnite iz vtičnice in pustite, da se naprava odprta ohladi.

Čiščenje in nega

POZORI!

- Ohišja naprave nikoli ne odpirajte. V njem se ne nahajajo nobeni upravljalni elementi. Pri odprtem ohišju lahko obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara. Preden napravo očistite, najprej omrežni vtič potegnite iz omrežne vtičnice in potem napravo pustite, da se ohladi. Obstaja nevarnost opeklin. Nevarnost telesne poškodbe!

⚠ NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

- ⚡ Nikakor pa ne smete delov aparata potopiti v vodo ali druge tekočine! Tako lahko namreč pride do smrtne nevarnosti zaradi električnega udara, če ob naslednji uporabi ostanki vlage pridejo v stik z deli pod napetostjo.

- Površini za peko po uporabi najprej očistite suho papirnato kuhinjsko krpo, ki vpije ostanke maščobe.
- Potem vse površine in omrežni kabel očistite z rahlo navlaženo krpo za pomivanje. Napravo dobro posušite, preden jo ponovno uporabite.

POZORI!

- Ne uporabljajte čistil ali topil. Ta lahko privedejo do poškodb naprave in tudi povzročijo ostanke snovi v naslednjih vaflih.

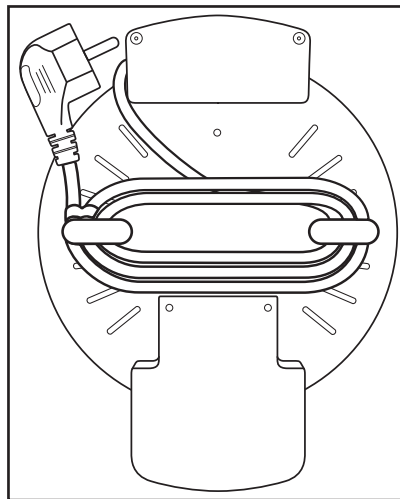
V primeru trdno sprijetih ostankov:

- V nobenem primeru si ne pomagajte s trdimi predmeti. Tako se lahko poškoduje obloga površin za peko vafelj.
- Raje na sprijete ostanke položite mokro krpo za pomivanje, da jih omehčate.

Shranjevanje

Pustite, da se naprava najprej popolnoma ohladi, preden jo shranite.

Električni kabel ovijte okrog navitja kabla ④ pod dnom naprave:



Napravo hranite na suhem kraju.

Odstranitev

 **Naprave v nobenem primeru ne odvrzite v običajne hišne smeti. Ta proizvod je podvržen evropski Direktivi 2012/19/EU.**

Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za predelavo odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za predelavo odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. V primeru dvoma se obrnite na svoje podjetje za predelavo odpadkov.



Embalazo oddajte za okolju primerno odstranitev.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Pooblaščeni serviser

SI Servis Slovenija

Tel.: 080080917

E-Mail: kompennass@lidl.si

IAN 280094

Garancijski list

- 1) S tem garancijskim listom Kompennass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
- 2) Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
- 3) Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
- 4) Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.

- 5) Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
- 6) V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
- 7) Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
- 8) Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
- 9) Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
- 10) Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
- 11) Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218
Komenda

Recepti

Osnovno testo

Za pribl. 20 kosov

250 g margarine ali masla (mehkega)

200 g sladkorja

2 zavojčka vanilijevega sladkorja

5 jajc

500 g moke

5 g pecilnega praška

400 ml mleka

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Umešajte jajca in jih skupaj s sladkorjem in margarino/maslom zmešajte v gladko testo. Dodajte vanilijev sladkor. Dodajte moko in pecilni prašek in zmešajte.

Na koncu ob mešanju postopoma dodajajte še mleko, dokler testo ne postane gladko in mehko.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Spečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Vafliji s smetano

Za pribl. 8 kosov

200g mehkega masla

150 g sladkorja

4 jajca

250 g kisle smetane ali smetane crème fraîche

300 g moke

100 g jedilnega škroba

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Maslo penasto zmešajte s sladkorjem in jajci.

Umešajte kisko smetano in potem umešajte še moko in jedilni škrob.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Spečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Vafliji z makom in amarettom

Za pribl. 8 kosov

150 g mehkega masla

250 g moke

100 g surove marcipanove mase

3 jajca

40 g instant maka »Mohnback«

50 g sladkorja

100 ml amaretta

40 ml smetane

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Umešajte jajca in jih skupaj s sladkorjem in maslom zmešajte v gladko testo. Dodajte preostale sestavine in vse skupaj dobro premešajte.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite.

Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Spečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Čokoladni vafliji

Za pribl. 8 kosov

200 g mehkega masla

200 g sladkorja

4 jajca

150 g smetane crème fraîche

80 g čokoladnih koščkov

200 g moke

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Maslo penasto zmešajte s sladkorjem, jajci in smetano crème fraîche. Umešajte čokoladne koščke ter moko.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav. Spečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Makovi vafli

Za pribl. 8 kosov

160 g mehkega masla
130 g sladkorja
3 jajca
100 g instant maka »Mohnback«
200 g moke
5 g pecilnega praška

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Maslo penasto umešajte s sladkorjem, jajci in makom Mohnback, potem umešajte še moko s pecilnim praškom.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav. Spečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Lešnikovi vafli

Za pribl. 8 kosov

100 g fino mletih lešnikovih jedrc
160 g mehkega masla
3 jajca
200 g moke
120 g sladkorja
40 ml mleka

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Zmešajte maslo, jajca, mleko, lešnike in moko.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Spečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Marcipanovi vafli

Za pribl. 8 kosov

2 kisi jabolki
120 g surove marcipanove mase
150 g mehkega masla
3 jajca
115 g sladkorja
1 zvrhana žlička cimeta v prahu
290 g moke
1 žličke pecilnega praška
1/4 l mleka
Sladkor in cimet v prahu za posipanje.

Olupite jabolka, jih razrežite na štiri dele, odstranite pečke in jabolka narežite na majhne kocke. Surovo marcipanovo maso narežite na majhne kocke.

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Maslo penasto zmešajte z jajci, sladkorjem in cimetom. Umešajte kocke jabolka in marcipana. Potem umešajte moko, pecilni prašek in mleko.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Spečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Malce sladkorja v prahu zmešajte s cimetom in tople vafle potresite s cimetovim sladkorjem.

Medeni vafliji

Za pribl. 8 kosov

- 150 g mehkega masla
- 3 jajca
- 270 g moke
- 200 g sladkorja
- 1 žlička pecilnega praška
- 1/4 l mleka
- 6 žlic medu
- 1 ščepec soli

Sladkor v prahu za posipanje.

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Maslo penasto zmešajte z medom, jajci in soljo, umešajte mleko in potem dodajte še sladkor, moko in pecilni prašek.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Ko so vafliji pečeni, jih položite na kuhinjsko rešetko in jih še tople potresite s sladkorjem v prahu.

Vafliji z belo čokolado

Za pribl. 8 kosov

- 150 g mehkega masla
- 3 jajca
- 150 g sladkorja
- 100 g nstrgane bele čokolade
- 250 g moke
- 1 žlička cimeta v prahu
- 50 ml mleka

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Maslo penasto zmešajte s sladkorjem, jajci in cimetom. Potem umešajte mleko, belo čokolado in moko.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 2 žlici testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Spečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Vafliji z ovsenimi kosmiči

Za pribl. 8 kosov

- 150 g mehkega masla
- 130 g sladkorja
- 3 jajca
- 100 g kisle smetane
- 1 steklenička rumove arome
- 75 g moke
- 75 g nežnih ovsenih kosmičev
- Sladkor v prahu za posipanje.

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Maslo penasto zmešajte s sladkorjem, jajci, kislo smetano in rumovo aromo. Potem umešajte moko in ovsene kosmiče.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Ko so vafliji pečeni, jih položite na kuhinjsko rešetko in jih še tople potresite s sladkorjem v prahu.

Kokosovi vafliji

Za pribl. 8 kosov

40 g rašple za kokos
150 g mehkega masla
180 g sladkorja
3 jajca
250 g moke
5 g pecilnega praška
150 ml mleka
1 g izdelka »Citro-Back«

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Maslo penasto zmešajte s sladkorjem in jajci.
Potem umešajte Citro Back, moko, pecilni prašek,
rašple za kokos in mleko.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsa-
kokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite.
Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne
postane zlato rjav.
Spečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Bananini vafliji

Za pribl. 8 kosov

150 g mehkega masla
100 g sladkorja
3 jajca
2 banani
150 g moke
5 g pecilnega praška

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Olupite banane in jih narežite na majhne kose.

Maslo penasto zmešajte s sladkorjem in jajci.
Potem umešajte banane, moko in pecilni prašek.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsa-
kokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite.
Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne
postane zlato rjav.
Spečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Sirovi vafliji

Za pribl. 8 kosov

80 g mehkega masla
200 g kisle smetane
250 g moke
100 g nastrganega parmezana
200 ml mleka
1 ščepec soli

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Maslo, kisle smetano, moko, parmezan, mleko in
malce soli zgnetite v gladko testo.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsa-
kokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite.
Vsak vafelj pecite približno 3 minute, dokler ne
postane zlato rjav.
Spečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Paradižnikovi vafliji

Za pribl. 8 kosov

5 jajc
100 g mehkega masla
1 žličko soli
8 žlic pinjenca
150 g moke
100 g suhih paradižnikov v olju
3 stebelca bazilike

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Najprej beljak ločite od rumenjaka. Potem beljak stepite v trdo peno. Rumenjake penasto zmešajte z maslom in soljo. Potem umešajte pinjenec ter moko.

Pustite, da se paradižniki odcedijo, in jih narežite na majhne koščke. Baziliko operite in jo posušite s stresanjem. Potrgajte liste in jih seseklajte. Paradižnik in baziliko umešajte v testo, potem umešajte sneg iz beljakov. Testo vmes premešajte, da se koščki paradižnika enakomerno porazdelijo.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 3 žlice testa in pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 4 minute, dokler ne postane zlato rjav.

Spečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Krompirjevi vafliji

Za pribl. 8 kosov

1 kg mokastega krompirja
4 jajca
100 g škroba
100 g moke
8 žlic ovsenih kosmičev
4 žličke soli
1 vejica rožmarina

Krompir olupite, operite in ga fino nastrgajte.

Pekač za vafle zaprite in segrejte.

Krompir v skledi zmešajte z jajci, ovsenimi kosmiči in nekaj soli. Umešajte moko in škrob. Iglice rožmarina potrgajte z vejice, jih seseklajte in jih umešajte pod krompirjevo testo.

Na sredino spodnje površine za peko dajte vsakokrat po 5 žlic testa, testo porazdelite z žlico na vse strani.

Pekač za vafle zaprite. Vsak vafelj pecite približno 5 minut, dokler ne postane zlato rjav. Spečene vafle položite na kuhinjsko rešetko.

Obsah

Úvod	42
Účel použití	42
Technické údaje	42
Součásti dodávky	42
Popis přístroje	42
Bezpečnostní pokyny	43
Příprava vaflovače	45
Pečení vafli	45
Čištění a údržba	46
Úschova	46
Zneškodnění	46
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	47
Servis	48
Dovozce	48
Recepty	48

VAFLOVAČ SWE 1200 C3

Úvod

Gratulujeme Vám k zakoupení nového přístroje.

Vaším nákupem jste si vybrali kvalitní výrobek.

Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku.

Obsahuje důležité pokyny a upozornění ohledně bezpečnosti, použití a likvidace. Před použitím výrobku si dobře přečtěte provozní a bezpečnostní pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a v uvedených oblastech použití. Tento návod dobře uschovejte. Při předávání výrobku třetím osobám předávejte i tyto podklady.

Účel použití

Tento přístroj je určen k pečení vafelí pro domácí potřebu. Není určen pro přípravu jiných potravin a k použití v živnostenské nebo průmyslové oblasti.

Technické údaje

Napětí: 220 - 240 V ~,
50/60 Hz

Max. příkon: 1200 W



Vsi deli te naprave, ki lahko pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

Součásti dodávky

Vaflovač

Návod k použití

Po vybalení odstraňte z přístroje veškerý obalový materiál nebo ochranné štítky.

Popis přístroje

- 1 provozní kontrolka (červená / zelená)
- 2 rukojeť
- 3 regulační knoflík
- 4 navíjení kabelu

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Ujistěte se, že se přístroj nemůže dostat do kontaktu s vodou, je-li zástrčka zapojena do sítě; zejména pokud přístroj používáte v kuchyni v blízkosti dřezu.
- ▶ Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nikdy nebyl mokrý ani vlhký. Veďte jej tak, aby nemohlo dojít k jeho sevření nebo jinému poškození.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem – vyhněte se tím nebezpečí.
- ▶ Po použití vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Samotné vypnutí nestačí, protože dokud je síťová zástrčka zapojena do sítě, je v přístroji nadále síťové napětí.
- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
- ▶ Děti si nesmí hrát s přístrojem.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Při otevírání víka může uniknout velmi horký proud páry. Při otevírání proto používejte raději chňapky na hrnce.
- ▶ Čištění a užitelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přípojnému kabelu.
- ▶ Části přístroje mohou být za provozu horké, uchopte tedy přístroj pouze za rukojeť. Také regulační knoflík může být po určité době provozu horký – noste proto raději chňapky na hrnce.



Pozor! Horký povrch.

POZOR! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ Pečivo může hořet! Proto přístroj nestavte nikdy pod hořlavé předměty, zvláště ne pod hořlavé záclony.
- ▶ Nikdy nenechávejte pracovat přístroj bez dozoru.

Příprava vaflovače

Než přístroj spustíte, přesvědčte se, že přístroj, zástrčka i síťový kabel jsou zcela v pořádku a že z přístroje byly odstraněny veškeré obalové materiály.

- 1) Přístroj nejprve očistěte, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.
- 2) Pečicí plochy lehce namažte olejem vhodným na pečení. Tak se na pečicích plochách lépe rozpustí případné zbytky, vzniklé výrobou.
- 3) Nechte přístroj jednou krátce při zavřeném víku vyhřát na maximální teplotu (Pozice 5). Za tímto účelem zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky a posuňte regulační knoflík ③ úplně doprava.

UPOZORNĚNÍ

- Při prvním použití může dojít z důvodu zbytků pečení k lehkému zápachu (možný je také nepatrný kouř). Toto je normální a po určité době to zmizí. Postarejte se o dostatečné větrání. Otevřete např. okno.

Červená provozní kontrolka ❶ svítí, je-li síťová zástrčka zapojena do zásuvky. Zelená provozní kontrolka ❶ svítí, jakmile se dosáhla nastavená teplota.

- 4) Znovu vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a otevřený přístroj nechte vychladnout.
- 5) Přístroj nejprve očistěte, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“. Potom je vaflovač opět připraven k provozu.

Pečení vaflí

Máte-li připravené těsto do vaflovače:

- 1) Zahřejte přístroj se zavřeným víkem. K tomu zastrčte zástrčku do zásuvky a nastavte regulační knoflík ③ do pozice 3. Čím více posunete regulační knoflík ③ doprava, o to tmavěji se vafle upečou.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud jste připravili těsto s nízkým obsahem tuku, jako je například tvarohové těsto, pak lehce namažte pečicí povrch vhodným máslem, margarínem nebo olejem.

Jakmile svítí zelená provozní kontrolka ❶, je přístroj rozehrátý!

- 2) Těsto pak rozdělte stejnoměrně po spodní pečicí ploše. Pro stanovení správného množství těsta vlijte tolik těsta, aby se lehce dotýkalo okraje pečicích ploch. Pokud je to nutné, přidejte při pečení další vafle trochu těsta nebo z něj odeberte. Dejte pozor na to, aby těsto nepřeteklo přes okraj pečicí plochy. Zavřete víko.
- 3) Víko otevřete nejdříve po 2 minutách pro zkontrolování výsledku pečení. Předčasným otevřením byste vafli roztrhli.

Vafle jsou hotové po cca 3 minutách.

UPOZORNĚNÍ

- Protože ideální úroveň zhnědnutí je velmi závislá na osobní chuti a povaze těsta, může být různá doba pečení: Pečte proto vafle tak dlouho, dokud nedosáhnou požadovaného stupně zhnědnutí. Stupeň zhnědnutí můžete stanovit buďto nastavením regulačního knoflíku ③, nebo dobou pečení. Tak lze péci zlatavě žluté nebo křupavě hnědé vafle.

Při vyjímání vafli dejte pozor na to, aby nedopáření nebyla poškozen potahová vrstva pečicích ploch. V tomto případě se pak v těchto místech už vafle nedají tak dobře uvolnit.

- 4) Po poslední vafli vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj rozevřený vychladnout.

Čištění a údržba

POZOR!

- ▶ Nikdy neotvírejte plášť přístroje. Uvnitř nejsou umístěny žádné obslužné prvky. Při otevření krytu může dojít k ohrožení života zásahem elektrického proudu. Než začnete přístroj čistit, vytáhněte nejprve síťovou zástrčku ze zásuvky a přístroj nechte vychladnout. Hrozí nebezpečí popálenin. Nebezpečí poranění!

⚠ NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ⚡ V žádném případě se nesmí části zařízení ponořovat do vody nebo jiných kapalin! Zde může vzniknout nebezpečí ohrožení života elektrickým proudem, jakmile se při opětovném spuštění dostanou zbytky kapalin na části vedoucí elektrický proud.

- Pro odstranění zbytků tuku čistěte po upotřebení pečicí plochy nejprve suchou kuchyňskou papírovou utěrkou.
- Potom vyčistěte všechny plochy a síťový kabel lehce navlhčeným hadrem na nádobí. Než přístroj začnete znovu používat, důkladně jej nechte vyschnout.

POZOR!

- ▶ Nepoužívejte žádné čisticí prostředky nebo rozpouštědla. Ty by mohly vést nejenom k poškození přístroje, ale i ke znehodnocení příště pečených vafelích.

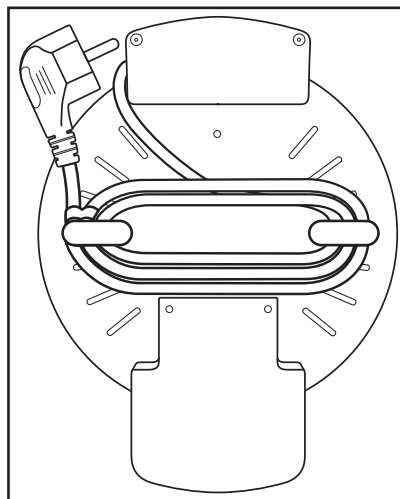
Co dělat, když jsou ve šterbinách připečené zbytky:

- V žádném případě si neberte na pomoc tvrdé předměty. Těmi by mohla být poškozena potahová vrstva ploch vaflovače.
- Položte na pevně připečené zbytky vlhký hadr na nádobí a počkejte až změknou.

Úschova

Před odstavením zařízení jej nejprve ponechte zcela vychladnout.

Síťový kabel oviňte kolem navíjení kabelu ④ pod dnem přístroje a konec síťového kabelu upevněte svorkou:



Přístroj skladujte na suchém místě.

Zneškodnění

 **V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Na tento výrobek se vztahuje evropská směrnice 2012/19/EU.**

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě či jej odevzdejte v místním recyklačním zařízení. Dodržujte aktuální platné předpisy. V případě pochybností kontaktujte příslušnou firmu, která se zabývá likvidací odpadu.



Také všechny obalové materiály zlikvidujte v souladu s ekologickými předpisy.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladního listku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplyvající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje.

To platí i pro vyměněné a opravené součásti.

Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto je lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis

Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 280094

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recepty

Základní těsto

Na cca 20 kousků

250 g margarínu nebo másla (měkkého)

200 g cukru

2 balíčky vanilkového cukru

5 vejce

500 g mouky

5 g prášku do pečiva

400 ml mléka

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozeřhát.

Utřená vejce s cukrem a margarínem/máslem vypracujte do hladkého těsta. Přidejte vanilkový cukr. Poté vmíchejte mouku a prášek do pečiva.

Nakonec postupně přilévejte mléko, až je těsto hladké a měkké.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Vafle ze zakysané smetany

Na cca 8 kousků

200 g měkkého másla

150 g cukru

4 vejce

250 g zakysané smetany nebo crème fraîche

300 g mouky

100 g škrobu

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozeřhát.

Máslo s cukrem a vejci našlehejte do pěny. Přidejte zakysanou smetanu a potom vmíchejte mouku a škrob.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Vafle s mákem a Amaretto

Na cca 8 kousků

150 g měkkého másla

250 g mouky

100 g marcipánové hmoty

3 vejce

40 g máku na pečení (hotový přípravek)

50 g cukru

100 ml likéru Amaretto

40 ml smetany

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehrát.

Utřená vejce s cukrem a máslem vypracujte do hladkého těsta. Přidejte zbývající přísady a vše dobře promíchejte.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Čokoládové vafle

Na cca 8 kousků

200 g měkkého másla

200 g cukru

4 vejce

150 g crème fraîche nebo zakysané smetany

80 g čokoládového sypaní

200 g mouky

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehrát.

Ušlehejte máslo s cukrem, vejci a crème fraîche do pěny. Přimíchejte čokoládové sypaní a mouku.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Makové vafle

Na cca 8 kousků

160 g měkkého másla

130 g cukru

3 vejce

100 g máku na pečení (hotový přípravek)

200 g mouky

5 g prášku do pečiva

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehrát.

Ušlehejte máslo s cukrem, vejci a mákem na pečení do pěny, poté vmíchejte mouku a prášek do pečiva.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Oříškové vafle

Na cca 8 kousků

100 g jemně namletých jader lískových oříšků

160 g měkkého másla

3 vejce

200 g mouky

120 g cukru

40 ml mléka

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehrát.

Utřete máslo s vejci, mlékem, oříšky a moukou do těsta.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Marcipánové vafle

Na cca 8 kousků

2 kyselá jablka

120 g marcipánové hmoty

150 g měkkého másla

3 vejce

115 g cukru

1 vrchovatá ČL skořice

290 g mouky

1 ČL prášku do pečiva

1/4 l mléka

práškový cukr a mletá skořice na posypání.

Jablka oloupejte, rozčtvřte, zbavte jádřinců a nakrájejte na kostičky. Marcipánovou hmotu nakrájejte na kostičky.

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozežhát.

Máslo s vejci, cukrem a skořicí vymíchejte do pěny. Přidejte kostičky jablek a marcipánu. Potom vmíchejte mouku, prášek do pečiva a mléko.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Smíchejte trochu práškového cukru se skořicí a teplé vafle posypte skořicovým cukrem.

Medové vafle

Na cca 8 kousků

150 g měkkého másla

3 vejce

270 g mouky

200 g cukru

1 ČL prášku do pečiva

1/4 l mléka

6 PL medu

1 špetka soli

práškový cukr na posypání.

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozežhát.

Máslo s medem, vejci a solí vymíchejte do pěny, přidejte mléko a pak vmíchejte cukr, mouku a prášek do pečiva.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Hotové vafle položte na kovovou mřížku a ještě teplé posypte práškovým cukrem.

Vafle z bílé čokolády

Na cca 8 kousků

150 g měkkého másla

3 vejce

150 g cukru

100 g nastrohané bílé čokolády

250 g mouky

1 ČL skořice

50 ml mléka

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozezhřát.

Máslo ušlehejte s cukrem, vejci a skořicí do pěny. Potom vmíchejte mléko, bílou čokoládu a mouku.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 2 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Vafle z ovesných vloček

Na cca 8 kousků

150 g měkkého másla

130 g cukru

3 vejce

100 g zakysané smetany

1 lahvička rumové příchutě

75 g mouky

75 g jemných ovesných vloček

práškový cukr na posypání.

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozezhřát.

Máslo ušlehejte s cukrem, vejci, zakysanou smetanou a rumovou příchutí do pěny. Potom vmíchejte mouku a ovesné vločky.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Hotové vafle položte na kovovou mřížku a ještě teplé posypte práškovým cukrem.

Kokosové vafle

Na cca 8 kousků

40 g strouhaný kokos

150 g měkkého másla

180 g cukru

3 vejce

250 g mouky

5 g prášku do pečiva

150 ml mléka

trochu nastrouhané citronové kůry

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozezhřát.

Máslo s cukrem a vejci našlehejte do pěny.

Potom vmíchejte citronovou kůru, mouku, prášek do pečiva, strouhaný kokos a mléko.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Banánové vafle

Na cca 8 kousků

150 g měkkého másla

100 g cukru

3 vejce

2 banány

150 g mouky

5 g prášku do pečiva

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozezhřát.

Banány oloupejte a nakrájejte na malé kousky.

Máslo s cukrem a vejci našlehejte do pěny. Potom vmíchejte banány, mouku a prášek do pečiva.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete. Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Sýrové vafle

Na cca 8 kousků

80 g měkkého másla

200 g zakysané smetany

250 g mouky

100 g nastrohaného parmezánu

200 ml mléka

1 špetka soli

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozezhřát.

Z másla, zakysané smetany, mouky, parmezánu, mléka a trošky soli vypracujte hladké těsto.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 3 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Rajčatové vafle

Na cca 8 kousků

5 vajec

100 g měkkého másla

1 ČL soli

8 PL podmáslí

150 g mouky

100 g sušených rajských jablíček naložených v oleji

3 snítky bazalky

Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozezhřát.

Nejprve rozklepnete vejce a oddělte bílek od žloutku. Poté ušlehejte bílky. Žloutky s máslem a solí našlehejte do pěny. Poté vmíchejte podmáslí a mouku.

Rajská jablíčka nechte odkapat a nakrájejte nadrobno. Bazalku omyjte a osušte. Lístky otrhajte a nakrájejte nadrobno. Do těsta vmíchejte rajská jablíčka a bazalku a poté sniž z bílků. Těsto promíchejte, aby se kousky rajských jablíček rovnoměrně rozdělily.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 3 polévkové lžíce těsta a vaflovač zavřete.

Každou vafli pečte do zlatohněda asi 4 minuty.

Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Bramborové vafle

Na cca 8 kousků

1 kg moučných brambor

4 vejce

100 g škrobu

100 g mouky

8 PL ovesných vloček

4 ČL soli

1 snítka rozmarýnu

Brambory oloupejte, umyjte a nastrouhejte najemno. Vaflovač zaklapněte a nechte jej rozehtát.

Brambory promíchejte v míse s vejci, ovesnými vločkami a trochou soli. Přimíchejte mouku a škrob. Otrhejte lístky rozmarýnu, nakrájejte je nadrobno a vmíchejte je do bramborového těsta.

Doprostřed spodní pečicí plochy dejte vždy asi 5 polévkových lžic těsta, které rozetřete lžicí do všech stran.

Zavřete vaflovač. Každou vafli pečte do zlatohněda asi 5 minut. Upečené vafle pokládejte na kovovou mřížku.

Obsah

Úvod	56
Účel použitia	56
Technické údaje	56
Obsah dodávky	56
Opis prístroja	56
Bezpečnostné upozornenia	57
Príprava vaflovača	59
Pečenie vaflí	59
Čistenie a údržba	60
Ukladanie	60
Likvidácia	60
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	61
Servis	62
Dovozca	62
Recepty	62

VAFLŮVAC SWE 1200 C3

Úvod

Srdečne vám gratulujeme!

Touto kúpou ste sa rozhodli pre vysokokvalitný výrobok. Pred montážou a prvým uvedením do prevádzky sa oboznámte s výrobkom. Preto si pozorne prečítajte nasledujúci návod na montáž a bezpečnostné pokyny. Výrobok používajte iba tak, ako je tu opísané a iba v tých oblastiach použitia, ktoré sú tu uvedené. Dobré si uschovajte tento návod. Pri odovzdávaní výrobku tretej osobe s ním odovzdajte aj všetky podklady.

Účel použitia

Tento prístroj je určený na pečenie vafli pre domácu potrebu. Nie je určený na prípravu iných potravín, ani na používanie v obchodných alebo priemyselných oblastiach.

Technické údaje

Napätie: 220 - 240 V ~,
50/60 Hz
max. príkon: 1200 W



Všetky časti tohto prístroja, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné pre potraviny.

Obsah dodávky

Vafl'ovac

Návod na používanie

Po vybalení odstráňte z prístroja všetok obalový materiál a ochranné nálepky.

Opis prístroja

- 1 Prevádzková kontrolka (červená/zelená)
- 2 Rukoväť
- 3 Regulačný gombík
- 4 Priestor na navinutie kábla

Bezpečnostné upozornenia

⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Zabezpečte, aby elektrický spotrebič nikdy neprišiel do styku s vodou, pokiaľ je sieťová zástrčka v zásuvke, predovšetkým ak elektrický spotrebič používate v kuchyni v blízkosti drezu.
- ▶ Dbajte na to, aby pri prevádzke nebol sieťový kábel nikdy mokrý alebo vlhký. Ved'te ho tak, aby sa nikde nezachytil alebo sa iným spôsobom poškodil.
- ▶ Poškodenú sieťovú zástrčku alebo pripojovací kábel nechajte ihneď vymeniť len kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu.
- ▶ Po použití zástrčku vždy vytiahnite z elektrickej zásuvky. Samotné vypnutie nepostačuje, pretože pokiaľ je sieťová zástrčka zasunutá v zásuvke v elektrickom spotrebiči sa ešte stále nachádza sieťové napätie.
- ▶ Na zapínanie a vypínanie elektrického spotrebiča nepoužívajte žiadne externé spínacie hodiny ani samostatný systém diaľkového ovládania.

⚠ VYSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Tento elektrický spotrebič môžu používať deti od 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní elektrického spotrebiča a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Deti sa s elektrickým spotrebičom nesmú hrať.

⚠ VYSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pri otvorení krytu môže uniknúť veľmi horúci oblak pary. Preto noste pri otváraní radšej kuchynské rukavice.
- ▶ Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem prípadov, ak sú staršie než 8 rokov a sú pod dozorom.
- ▶ Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať mimo dosahu elektrického spotrebiča a prípojného kábla.
- ▶ Počas prevádzky sa diely elektrického spotrebiča nadmerne zahrievajú, preto ho uchopte len za rukoväť. Aj regulačný spínač sa môže po určitej dobe prevádzky nadmerne zohriať - preto radšej používajte kuchynské rukavice.



Pozor! Horúci povrch.

POZOR! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ▶ Výrobky z cesta môžu horieť! Elektrický spotrebič nikdy neumiestňujte pod horľavé predmety, najmä nie do blízkosti horľavých záclon.
- ▶ Ak elektrický spotrebič pracuje, nikdy ho nenechávajte bez dozoru.

Príprava vaflovača

Predtým než prístroj uvediete do prevádzky, presvedčte sa, či je prístroj, zástrčka a sieťová šnúra v bezchybnom stave a či sú všetky obalové materiály z prístroja odstránené.

- 1) Elektrický spotrebič pred prvým použitím očistite tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie a údržba“.
- 2) Plochy na pečenie zľahka potrite na pečenie vhodným olejom. Tak sa z plôch na pečenie ľahšie uvoľnia prípadné zvyšky z výroby.
- 3) Krátko zohrejte prístroj so zatvoreným krytom na maximálnu teplotu (Poloha 5). Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky a posuňte regulačný gombík **3** celkom doprava.

UPOZORNENIE

- Pri prvom používaní môžu zvyšky z výroby spôsobiť vznik mierneho zápachu (môže dôjsť aj k miernemu dymeniu). To je celkom normálne a po krátkom čase tento jav zmizne. Zabezpečte dostatočné vetranie. Napríklad otvorte okno.

Červená prevádzková kontrolka **1** svieti, kým je sieťová zástrčka v zásuvke. Zelená prevádzková kontrolka **1** sa rozsvieti, len čo sa dosiahne nastavená teplota.

- 4) Znova vytiahnite zástrčku a nechajte prístroj roztvorený vychladnúť.
- 5) Elektrický spotrebič opakovane čistite tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie a údržba“. Potom je vaflovač pripravený.

Pečenie vafli

Ak ste pripravili plánované cesto na vafle:

- 1) Zohrejte prístroj so zatvoreným krytom. Zasuňte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky a otočte regulačný gombík **3** do polohy 3. Čím ďalej posuniete regulačný gombík **3** doprava, tým budú oblatky tmavšie upečené.

UPOZORNENIE

- Ak ste si pripravili cesto bez tuku, ako je napríklad tvarohové cesto, mierne potrite plochy na pečenie maslom, margarínom alebo olejom, ktoré sú vhodné na pečenie.

Keď svieti zelená prevádzková kontrolka **1**, je prístroj horúci!

- 2) Rozotrite cesto rovnomerne na spodnej plochena pečenie. Ak chcete určiť správne množstvo cesta, dajte tolko cesta, až sa zľahka dotýka okraja plochy na pečenie. Ak sa ukáže potreba, pri ďalšej oblátke množstvo cesta zväčšíte alebo zmenšíte. Dajte pozor na to, aby nepretieklo cez okraj plochy na pečenie. Zatvorte kryt.
- 3) Najskôr po 2 minútach môžete otvoriť kryt, aby ste si overili výsledok pečenia. Predčasným otvorením by ste oblatku len roztrhali.

Oblátky sú hotové asi po 3 minútach.

UPOZORNENIE

- Pretože ideálna miera zhnednutia silne závisí od osobnej chuti a druhu použitého cesta, môže sa aj doba pečenia meniť: Preto pečte oblatky tak dlho, kým nedosiahnete požadovaný stupeň zhnednutia. Stupeň zhnednutia môžete nastaviť buď zmenou polohy regulačného gombíka **3** alebo zmenou doby pečenia. Tak sa dajú upiecť zlatožlté až chrumkavé hnedé oblatky.

Pri vyberaní vafle dajte pozor na to, aby ste omylom nepoškodili povrch plôch na pečenie. V opačnom prípade sa na tom mieste budú vafle horšie uvoľňovať.

- 4) Po poslednej vafli vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte prístroj roztvorený vychladnúť.

Čistenie a údržba

POZOR!

- Nikdy neotvárajte skrinku prístroja. Vo vnútri nie sú žiadne obslužné prvky. Pri otvorenej skrinke prístroja hrozí smrteľné nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Skôr než začnete prístroj čistiť, najprv vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť. Hrozí nebezpečenstvo, že sa popálite. Nebezpečenstvo poranenia!

⚠ NEBEZPEČENSTVO – ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ⚠ V žiadnom prípade sa nesmú časti zariadenia ponárať do vody alebo iných kvapalín! Tu by mohlo vzniknúť nebezpečenstvo ohrozenia života elektrickým prúdom, ak by sa pri ďalšom uvedení do prevádzky zvyšky kvapaliny dostali na časti, ktoré sú pod napätím.

- Po použití najskôr vyčistite plochy na pečenie suchou papierovou kuchynskou utierkou, aby ste odsali zvyšky tuku.
- Potom jemne navlhčenou handričkou očistite všetky plochy a sieťovú šnúru. Pred ďalším použitím prístroj poriadne vysušte.

POZOR!

- Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky ani riedidlá. Mohli by viesť nielen k poškodeniu prístroja, ale aj zanechať zvyšky na ďalších vaflkoch.

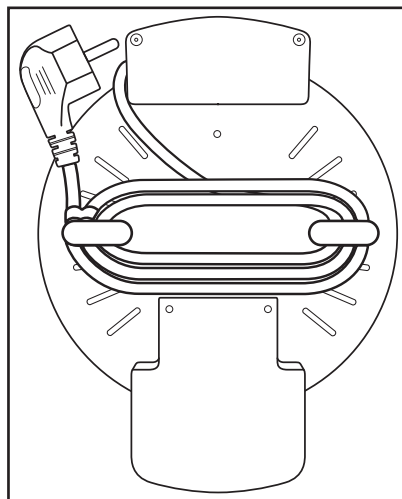
Ak sú zvyšky pripečené:

- V žiadnom prípade si nepomáhajte ostrými predmetmi. Mohli by poškodiť povrch plôchna pečenie.
- Na pripečené zvyšky položte radšej mokrú utierku, aby sa odmočili.

Ukladanie

Pred odstavením zariadenia ho najprv nechajte úplne vychladnúť.

Sieťový kábel omotajte okolo navinutia kábla ④ pod dnom prístroja a koniec sieťového kábla upevnite svorkou:



Prístroj uchovávať na suchom mieste.

Likvidácia

 **Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do normálneho domového odpadu. Tento výrobok podlieha európskej smernici 2012/19/EU.**

Zlikvidujte prístroj v príslušnom zariadení (firme) na likvidáciu odpadu. Dbajte na aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností sa obráťte na zariadenia na odstraňovanie odpadu.



Všetok baliaci materiál zlikvidujte ekologickým spôsobom.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom nákupu. Prosím, uschovajte si originálny pokladničný blok. Tento doklad slúži ako doklad o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobné chybe, výrobok Vám podľa nášho uváženia bezplatne opravíme alebo vymeníme. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predložia so stručným popisom, v čom spočíva chyba prístroja a kedy k nej došlo.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu, a preto ich možno pokladať za opotrebované diely alebo za poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory, formy na pečenie alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 12345) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na výrobnom štítku, gravúre, na titulnej stránke Vášho návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webových stránkach www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a softvéry.

Servis

SK Servis Slovensko
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 280094

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Recepty

Základné cesto

Na približne 20 kusov

250 g margarínu alebo masla (mäkké)
200 g cukru
2 balíčky vanilkového cukru
5 vajec
500 g múky
5 g prášku do pečiva
400 ml mlieka

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Vajcia rozhabarkujte a s cukrom a margarínom/maslom vymiešajte do hladkého cesta. Pridajte vanilkový cukor. Pridajte múku a prášok do pečiva a premiešajte.

Nakoniec postupne primiešavajte mlieko, až cesto dosiahne hladkú a mäkkú konzistenciu.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zavrte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

Vafle z kyslej smotany

Na približne 8 kusov

200 g mäkkého masla
150 g cukru
4 vajcia
250 g kyslej smotany alebo Crème fraîche
300 g múky
100 g potravinárskeho škrobu

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Maslo s cukrom a vajcami vyšľahajte do peny. Zamiešajte kyslú smotanu a potom vmiešajte múku a potravinársky škrob.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min. Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

Makové vafle amareto

Na približne 8 kusov

150 g mäkkého masla
250 g múky
100 g surového marcipánu
3 vajcia
40 g makovej plnky (hotový výrobok)
50 g cukru
100 ml amaretta
40 ml smotany

Vaflovač zaklopte a predhrejte.
Vajcia rozhabarkujte a s cukrom a maslom vymiešajte do hladkého cesta. Pridajte ostatné prísady a všetko dobre premiešajte.
Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min. Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

Čokoládové vafle

Na približne 8 kusov

200 g mäkkého masla
200 g cukru
4 vajcia
150 g Crème fraîche
80 g čokoládových kvapiek
200 g múky

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Maslo s cukrom, vajcami a Crème fraîche vyšľahajte do peny. Primiešajte čokoládové kvapky a múku.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

Makové vafle

Na približne 8 kusov

160 g mäkkého masla
130 g cukru
3 vajcia
100 g makovej plnky (hotový výrobok)
200 g múky
5 g prášku do pečiva

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Maslo s cukrom, vajcami a makovou plnkou vyšľahajte do peny, následne primiešajte múku a prášok do pečiva.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

Vafle z lieskových orieškov

Na približne 8 kusov

100 g jemne mletých lieskových orechov
160 g masla
3 vajcia
200 g múky
120 g cukru
40 ml mlieka

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Zmiešajte maslo s vajíčkami, mliekom, lieskovými orechmi a múkou.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zaktivujte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

Marcipánové vafle

Na približne 8 kusov

2 kyslasté jablká

120 g surového marcipánu

150 g masla

3 vajcia

115 g cukru

1 kopcovitá ČL škorice

290 g múky

1 ČL prášku do pečiva

1/4 litra mlieka

Práškový cukor a mletá škorica na posypanie

Ošúpte jablko, rozštvrtíte ho odstráňte jadierka a narežte na malé kocky. Surový marcipán narežte na malé kocky.

Vaflovač zaklopte a zohrejte.

Maslo s vajíčkami, cukrom a škoricou vymiešajte do peny. Jablkové a marcipánové kocky zamiešajte. Potom vmiešajte múku, prášok do pečiva a mlieko.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zaktivujte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku. Rozmiešajte trocha práškového cukru so škoricou a teplé vafle popraste škoricovým cukrom.

Medové vafle

Na približne 8 kusov

150 g mäkkého masla

3 vajcia

270 g múky

200 g cukru

1 ČL prášku do pečiva

1/4 litra mlieka

6 PL medu

1 štipka soli

Práškový cukor na posypanie.

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Maslo s medom, vajíčkami a soľou vymiešajte do peny, primiešajte mlieko a potom vmiešajte cukor, múku a prášok do pečiva.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zaktivujte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle položte na kuchynskú mriežku a ešte teplé posypte práškovým cukrom.

Vafle z bielej čokolády

Na približne 8 kusov

150 g masla

3 vajcia

150 g cukru

100 g strúhanej bielej čokolády

250 g múky

1 ČL škorice

50 ml mlieka

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Maslo s cukrom, vajcami a Crème fraîche vyšľahajte do peny. Následne vmiešajte mlieko, bielu čokoládu a múku.

Vždy približne 2 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

Vafle z ovsených vločiek

Na približne 8 kusov

150 g mäkkého masla

130 g cukru

3 vajcia

100 g kyslej smotany

1 malá fľaša rumovej arómy

75 g múky

75 g jemných ovsených vločiek

Práškový cukor na posypanie.

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Maslo s cukrom, vajcami a kyslou smotanou a rumovú arómu vyšľahajte do peny. Potom vmiešajte múku a ovsené vločky.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle položte na kuchynskú mriežku a ešte teplé posypte práškovým cukrom.

Kokosové vafle

Na približne 8 kusov

40 g strúhaný kokos

150 g masla

180 g cukru

3 vajcia

250 g múky

5 g prášku do pečiva

150 ml mlieka

1 g strúhanej citrónovej kôry

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Maslo s cukrom a vajcami vyšľahajte do peny. Potom vmiešajte strúhanú citrónovú kôru, múku, prášok do pečiva, strúhaný kokos a mlieko.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

Banánové vafle

Na približne 8 kusov

150 g masla

100 g cukru

3 vajcia

2 banány

150 g múky

5 g prášku do pečiva

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Banány ošúpte a rozrežte na malé kusy.

Maslo s cukrom a vajcami vyšľahajte do peny.

Potom vmiešajte banány, múku a prášok do pečiva.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

Syrové vafle

Na približne 8 kusov

80 g masla

200 g kyslej smotany

250 g múky

100 g strúhaného parmezánu

200 ml mlieka

1 štipka soli

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Na hladké cesto rozmiešajte maslo, kyslú smotanu, múku, parmezán, mlieko a trocha soli.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 3 min.

Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

Paradajkové vafle

Na približne 8 kusov

5 vajcia

100 g mäkkého masla

1 ČL soli

8 PL cmaru

150 g múky

100 g sušených, v oleji naložených paradajok

3 vetvičky bazalky

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Najprv oddelte bielka od žĺtkov. Potom z bielok vyšľahajte tuhý sneh. Žĺtka s maslom a soľou vmiešajte do peny. Primiešajte cmar a múku.

Paradajky nechajte odkvapkať a narežte na drobno. Bazalku umyte a vytrepte dosucha. Listky ľahkými dotykmi osušte a pokrájajte nadrobno. Paradajky a bazalku vmiešajte do cesta, potom zamiešajte sneh z bielkov. Cesto z času na čas zamiešajte, aby sa kusy paradajok rovnomerne rozdelili.

Vždy približne 3 polievkové lyžice cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie a vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 4 min.

Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

Zemiakové vafle

Na približne 8 kusov

1 kg uvarených múčnatých zemiaky

4 vajcia

100 g škrobu

100 g múky

8 PL ovsených vločiek

4 ČL soli

1 vetvičku rozmarínu

Zemiaky ošúpte, umyte a na jemno postrúhajte.

Vaflovač zaklopte a predhrejte.

Zemiaky s vajcami, ovsenými vločkami a trochou soli rozmiešajte v miske. Vmiešajte múku a škrob. Ihličky rozmarínu ošklbte od vetvičky, porežte na drobno a vmiešajte do zemiakov.

Vždy približne 5 polievkových lyžíc cesta vložte do stredu spodnej plochy na pečenie, cesto lyžicou rozdeľte do strán.

Vaflovač zatvorte. Každú vafľu pečte do zlatohneda približne 5 min. Následne hotové vafle uložte na kuchynskú mriežku.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung.....70

Verwendungszweck.....70

Technische Daten70

Lieferumfang.....70

Gerätebeschreibung.....70

Sicherheitshinweise71

Waffeleisen vorbereiten73

Waffeln backen.....73

Reinigen und Pflegen74

Aufbewahren74

Entsorgen74

Garantie der Kompernaß Handels GmbH75

Service.....76

Importeur.....76

Rezepte77

WAFFELEISEN SWE 1200 C3

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Verwendungszweck

Dieses Gerät ist vorgesehen zum Backen von Waffeln für den häuslichen Gebrauch. Es ist nicht vorgesehen für die Zubereitung anderer Lebensmittel und nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

Technische Daten

Nennspannung: 220 - 240 V ~
50/60 Hz

max. Leistungsaufnahme: 1200 W



Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Lieferumfang

Waffeleisen

Bedienungsanleitung

Entfernen Sie nach dem Auspacken jegliches Verpackungsmaterial oder Schutzaufkleber vom Gerät.

Gerätebeschreibung

- ❶ Betriebslampe (Rot / Grün)
- ❷ Handgriff
- ❸ Reglerknopf
- ❹ Kabelaufwicklung

Sicherheitshinweise

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommt, solange der Netzstecker in der Steckdose ist, insbesondere wenn Sie es in einer Küche in Nähe der Spüle verwenden.
- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose. Das Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem, um das Gerät zu betreiben.

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Beim Öffnen des Deckels können sehr heiße Dampfschwaden entweichen. Tragen Sie beim Öffnen daher besser Topf-Handschuhe.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sind von dem Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Die Geräteteile können beim Betrieb heiß werden, fassen Sie daher nur den Handgriff an. Auch der Reglerknopf kann nach einer gewissen Betriebsdauer heiß werden – tragen Sie deshalb besser Topf-Handschuhe.



Achtung! Heiße Oberfläche.

ACHTUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Backwaren können brennen! Stellen Sie das Gerät deshalb niemals in der Nähe von brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter brennbaren Gardinen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.

Waffeleisen vorbereiten

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, überzeugen Sie sich davon, dass das Gerät, Netzstecker und Netzkabel in einwandfreiem Zustand sind und alle Verpackungsmaterialien vom Gerät entfernt sind.

- 1) Reinigen Sie zunächst das Gerät, wie unter „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
- 2) Fetten Sie die Backflächen leicht mit zum Backen geeignetem Öl ein. So lösen sich eventuelle fertigungsbedingte Rückstände an den Backflächen besser.
- 3) Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel einmal kurz auf maximale Temperatur (Position 5) auf. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schieben Sie den Reglerknopf **3** ganz nach rechts.

HINWEIS

- Beim ersten Gebrauch kann durch fertigungsbedingte Rückstände ein leichter Geruch entstehen (auch geringe Rauchentwicklung möglich). Dieser ist normal und verliert sich nach kurzer Zeit. Sorgen Sie bitte für ausreichende Entlüftung. Öffnen Sie z. B. ein Fenster.

Die rote Betriebslampe **1** leuchtet, solange der Netzstecker in der Steckdose ist. Die grüne Betriebslampe **1** leuchtet, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

- 4) Ziehen Sie wieder den Netzstecker und lassen Sie das Gerät aufgeklappt auskühlen.
- 5) Reinigen Sie das Gerät erneut, wie unter „Reinigen und Pflegen“ beschrieben. Danach ist das Waffeleisen betriebsbereit.

Waffeln backen

Wenn Sie einen für Waffeleisen vorgesehenen Teig vorbereitet haben:

- 1) Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel auf. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schieben den Reglerknopf **3** auf die Position 3. Je weiter Sie den Reglerknopf **3** nach rechts schieben, umso dunkler werden die Waffeln gebacken.

HINWEIS

- Wenn Sie einen fettarmen Teig zubereitet haben, wie zum Beispiel Quarkteig, dann fetten Sie die Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein.

Sobald die grüne Betriebslampe **1** leuchtet, sind die Backflächen heiß!

- 2) Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf der unteren Backfläche. Um die richtige Teigmenge zu bestimmen, füllen Sie soviel Teig ein, bis der Rand der Backfläche leicht berührt wird. Falls nötig, vergrößern oder verringern Sie die Teigmenge bei der nächsten Waffel. Achten Sie darauf, dass der Teig nicht über den Rand der Backfläche läuft. Schließen Sie den Deckel.
- 3) Nach frühestens 2 Minuten können Sie den Deckel öffnen, um das Backergebnis zu kontrollieren. Ein frühzeitigeres Öffnen würde nur die Waffel aufreißen.

Die Waffeln sind nach ca. 3 Minuten fertig.

HINWEIS

- Da der ideale Bräunungsgrad stark vom persönlichen Geschmack und der Art des Teiges abhängig ist, kann die Backzeit variieren: Backen Sie daher die Waffeln so lange, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Den Bräunungsgrad können Sie entweder durch Verstellen des Reglerknopfs **3** oder durch die Backzeit bestimmen. So lassen sich goldgelbe bis knusperbraune Waffeln backen.

Achten Sie beim Herausnehmen der Waffel darauf, dass nicht versehentlich die Antihalt-Beschichtung der Backflächen beschädigt wird. Andernfalls lassen sich dort die Waffeln nicht mehr so gut lösen.

- 4) Nach der letzten Waffel ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät aufgeklappt abkühlen.

Reinigen und Pflegen

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Bei geöffnetem Gehäuse kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag bestehen. Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Verletzungsgefahr!

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ⚡ Auf keinen Fall dürfen die Geräteteile in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn bei erneutem Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

- Reinigen Sie die Backflächen nach Gebrauch zunächst mit einem trockenen Papier-Küchentuch, um die Fettrückstände aufzusaugen.
- Reinigen Sie danach alle Flächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocken Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.

ACHTUNG!

- Verwenden Sie keine Reinigungs- oder Löse-mittel. Diese können nicht nur zu Schäden am Gerät führen, sondern auch zu Rückständen in den nächsten Waffeln.

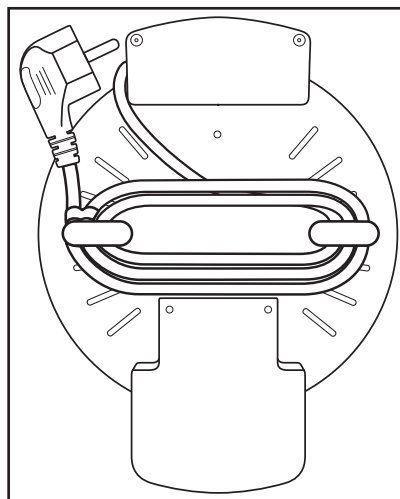
Bei festgebackenen Rückständen:

- Nehmen Sie auf keinen Fall harte Gegenstände zu Hilfe. Hierdurch kann die Antihaft-Beschichtung der Backflächen beschädigt werden.
- Legen Sie lieber ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.

Aufbewahren

Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen.

Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ④ unter dem Geräteboden und fixieren Sie das Ende des Netzkabels mit der Klammer:



Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt.

Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service Anschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 280094

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Rezepte

Basisteig

Für ca. 20 Stück

250 g Margarine oder Butter (weich)
200 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
5 Eier
500 g Mehl
5 g Backpulver
400 ml Milch

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Eier verquirlen und mit dem Zucker und der Margarine/Butter zu einem glatten Teig verrühren. Vanillezucker hinzufügen. Mehl und Backpulver dazugeben und verrühren.

Zuletzt die Milch nach und nach unterrühren, bis der Teig eine glatte und weiche Konsistenz hat.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Schmandwaffeln

Für ca. 8 Stück

200 g weiche Butter
150 g Zucker
4 Eier
250 g Schmand oder Crème fraîche
300 g Mehl
100 g Speisestärke

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit Zucker und den Eiern schaumig schlagen. Den Schmand untermischen und danach Mehl und Speisestärke unterrühren.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Mohn-Amaretto-Waffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter
250 g Mehl
100 g Marzipan-Rohmasse
3 Eier
40 g Mohnback (Fertigprodukt)
50 g Zucker
100 ml Amaretto
40 ml Sahne

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Eier verquirlen und mit dem Zucker und der Butter zu einem glatten Teig verrühren. Die restlichen Zutaten hinzugeben und alles gut vermengen.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Schokowaffeln

Für ca. 8 Stück

200 g weiche Butter
200 g Zucker
4 Eier
150 g Crème fraîche
80 g Schokotropfchen
200 g Mehl

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit dem Zucker, den Eiern und der Crème fraîche schaumig schlagen. Die Schokotropfchen und das Mehl unterrühren.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Mohnwaffeln

Für ca. 8 Stück

160 g weiche Butter
130 g Zucker
3 Eier
100 g Mohnback (Fertigprodukt)
200 g Mehl
5 g Backpulver

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit dem Zucker, den Eiern und dem Mohnback schaumig schlagen, anschließend das Mehl und das Backpulver unterrühren.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Haselnusswaffeln

Für ca. 8 Stück

100 g fein gemahlene Haselnusskerne
160 g weiche Butter
3 Eier
200 g Mehl
120 g Zucker
40 ml Milch

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit den Eiern, der Milch, den Haselnüssen und dem Mehl verrühren.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Marzipanwaffeln

Für ca. 8 Stück

2 säuerliche Äpfel
120 g Marzipanrohmasse
150 g weiche Butter
3 Eier
115 g Zucker
1 gehäufte TL Zimt
290 g Mehl
1 TL Backpulver
1/4 l Milch

Puderzucker und Zimtpulver zum Bestäuben.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Marzipanrohmasse in kleine Würfel schneiden.

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit den Eiern, dem Zucker und dem Zimt schaumig rühren. Die Apfel- und Marzipanwürfel untermischen. Dann das Mehl, das Backpulver und die Milch unterrühren.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Etwas Puderzucker mit Zimt verrühren und die warmen Waffeln mit dem Zimtzucker bestäuben.

Honigwaffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

3 Eier

270 g Mehl

200 g Zucker

1 TL Backpulver

1/4 l Milch

6 EL Honig

1 Prise Salz

Puderzucker zum Bestäuben.

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit dem Honig, den Eiern und dem Salz schaumig rühren, die Milch untermischen und dann den Zucker, das Mehl und das Backpulver unterrühren.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen und noch warm mit Puderzucker bestäuben.

Weiß-Schokoladen-Waffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

3 Eier

150 g Zucker

100 g geriebene weiß-Schokolade

250 g Mehl

1 TL Zimt

50 ml Milch

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit dem Zucker, den Eiern und dem Zimt schaumig schlagen. Anschließend die Milch, die weiß-Schokolade und das Mehl unterrühren.

Jeweils etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Haferflockenwaffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter

130 g Zucker

3 Eier

100 g Schmand

1 Fläschchen Rum-Aroma

75 g Mehl

75 g blütenzarte Haferflocken

Puderzucker zum Bestäuben.

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit dem Zucker, den Eiern, dem Schmand und dem Rum-Aroma schaumig schlagen. Dann das Mehl und die Haferflocken unterrühren.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen und noch warm mit Puderzucker bestäuben.

Kokoswaffeln

Für ca. 8 Stück

40 g Kokosraspeln
150 g weiche Butter
180 g Zucker
3 Eier
250 g Mehl
5 g Backpulver
150 ml Milch
1 g Citro-Back

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit dem Zucker und den Eiern schaumig schlagen. Dann das Citro-Back, das Mehl, das Backpulver, die Kokosraspeln und die Milch unterrühren.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Bananenwaffeln

Für ca. 8 Stück

150 g weiche Butter
100 g Zucker
3 Eier
2 Bananen
150 g Mehl
5 g Backpulver

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Bananen schälen und in kleine Stücke schneiden.

Die Butter mit dem Zucker und den Eiern schaumig schlagen. Dann die Banane, das Mehl und das Backpulver untermischen.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Käsewaffeln

Für ca. 8 Stück

80 g weiche Butter
200 g saure Sahne
250 g Mehl
100 g geriebener Parmesan
200 ml Milch
1 Prise Salz

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Butter, die saure Sahne, das Mehl, den Parmesan, die Milch und etwas Salz zu einem glatten Teig verkneten.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Tomatenwaffeln

Für ca. 8 Stück

5 Eier
100 g weiche Butter
1 TL Salz
8 EL Buttermilch
150 g Mehl
100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
3 Stängel Basilikum

Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Zuerst die Eier trennen. Dann die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe mit der Butter und dem Salz schaumig rühren. Dann die Buttermilch und das Mehl unterrühren.

Die Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden. Das Basilikum waschen und trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen und klein schneiden. Die Tomaten und das Basilikum unter den Teig rühren, dann den Eischnee unterheben. Den Teig zwischendurch umrühren, damit sich die Tomatenstücke gleichmäßig verteilen.

Jeweils etwa 3 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 4 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

Kartoffelwaffeln

Für ca. 8 Stück

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
4 Eier
100 g Stärke
100 g Mehl
8 EL Haferflocken
4 TL Salz
1 Zweig Rosmarin

Die Kartoffeln schälen, waschen und fein reiben. Das Waffeleisen zuklappen und aufheizen.

Die Kartoffeln mit Eiern, Haferflocken und etwas Salz in einer Schüssel verrühren. Das Mehl und die Stärke untermischen. Die Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen, klein schneiden und unter den Kartoffelteig rühren.

Jeweils etwa 5 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, den Teig mit dem Löffel zu allen Seiten hin verteilen.

Das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 5 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Információk állása · Stanje informacij

Stav informací · Stav informácií · Stand der Informationen:

06 / 2016 · Ident.-No.: SWE1200C3-052016-1

IAN 280094